- **IT** - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
- **GB** - INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS
- **DE** - INSTALLATIONS UND BETRIEBSANLEITUNG
- **FR** - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
- **ES** - MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

HI LITE / HI TOUCH

SALAMANDRE ELETTRICHE
ELECTRIC SALAMANDERS
ELEKTRISCHE SALAMANDER
SALAMANDRES ELECTRIQUES
SALAMANDRAS ELÉCTRICAS

SH20D / 101552
SH31D / 101546
SH40D / 101554
SFH31D / 101548
ST30D / 101547

Rev. 10-2014

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL' APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

INDICE

1.	**INSTALLAZIONE**	**3**
1.1	AVVERTENZE IMPORTANTI	3
1.2	POSIZIONAMENTO	3
1.3	ALLACCIAMENTO ALLA RETE	4
2.	**ISTRUZIONI D'USO MODELLI HI-LITE**	**5**
2.1	MESSA IN FUNZIONE	5
2.2	IMPOSTAZIONE	5
3.	**ISTRUZIONI D'USO MODELLI (con presenza piatto)**	**6**
3.1	MESSA IN FUNZIONE	6
3.2	IMPOSTAZIONE	7
4.	**ISTRUZIONI D'USO HI TOUCH (con presenza piatto)**	**9**
4.1	MESSA IN FUNZIONE	9
4.2	IMPOSTAZIONE	9
4.3	INTERFACCIA UTENTE	10
4.4	MODO D'USO MANUALE	10
5.	**PULIZIA E MANUTENZIONE**	**11**
5.1	MANUTENZIONE ORDINARIA	11
6.	**TABELLA TECNICA**	**52**
7.	**SCHEMI ELETTRICI**	**53-60**

1. INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Impedire ai bambini di avvicinars all'apparecchiatura
- Il funzionamento della apparecchiatura deve essere presidiato.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Durante il funzionamento l'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Prestare attenzione, PERICOLO DI USTIONI!
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme alle seguenti normative:

- direttiva comunitaria CEE2006/95 bassa tensione,
- compatibilità elettromagnetica E.M.C. direttiva CEE89/336 relativa alla limitazione dei disturbi;
- prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio;
- norme per l'installazione degli impianti elettrici;
- norme igieniche.

1.2 POSIZIONAMENTO

Togliere l'apparecchio dall'imballo e verificarne l'integrità.

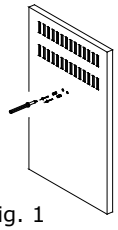


Fig. 1

Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le due viti che bloccano l'involucro riscaldante posizionate sulla schiena dello stesso (Fig. 1)

Sistemare l'apparecchiatura nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarla contro muri, rivestimenti in materiale infiammabile o supporti infiammabili. Posizionare la salamandra sotto una cappa di aspirazione per garantire la totale aspirazione dei vapori che si formano durante la cottura. Evitare di installare la salamandra nelle immediate vicinanze di piano caldi.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

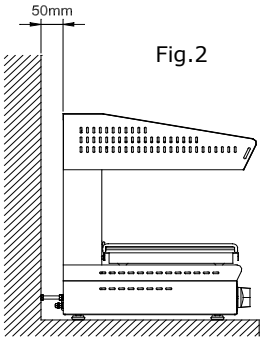


Fig.2

Nel caso in cui l'apparecchio venga sistemato su un tavolo, la distanza minima che bisogna mantenere dalla schiena alla parete posteriore deve essere di almeno 50mm (Fig.2).

Qualora si voglia posizionare la salamandra a muro , dovranno essere utilizzate le apposite mensole fissate unicamente con viti e tasselli metallici adeguati alla tipologia della parete e al peso dell'apparecchio.

1.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE

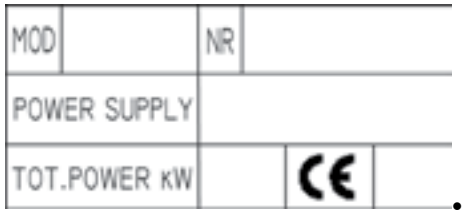


Fig. 3

- Accertarsi, prima di eseguire il collegamento elettrico, che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta tecnica corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione presente.

- L'apparecchio viene consegnato predisposto per il funzionamento indicato sulla targhetta tecnica posizionata sul fianco dell'apparecchio.

- Per l'allacciamento è necessario accedere alla morsettiera di alimentazione posta sul fianco destro della salamandra, inserire il cavo di tipo H07RN-F, opportunamente dimensionato (vedi tabella pag. 52), attraverso il foro passacavo del retro della macchina e quindi collegarlo alla morsettiera secondo lo schema elettrico. Dopo di che è sufficiente collegare al cavo di alimentazione una spina normalizzata idonea al carico assorbito e collegarla ad una adeguata presa di corrente accertandosi prima che in quest'ultima sia presente un efficiente contatto di terra secondo la normativa in vigore.

- Per un collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare dimensionato al carico i cui contatti, abbiano una distanza minima di apertura di 3mm.

- La tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di ± 10%.

- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

2. ISTRUZIONI D'USO MODELLI HI-LITE

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

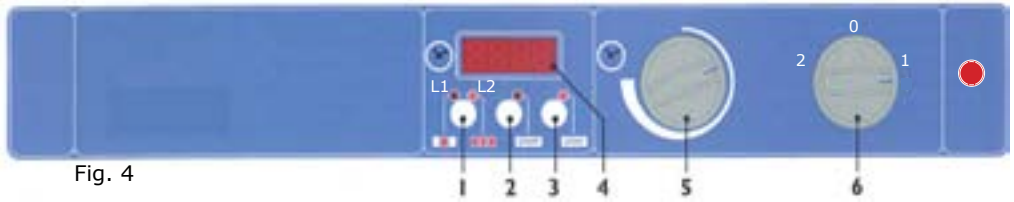


Fig. 4

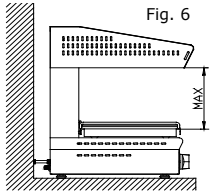


Fig. 6

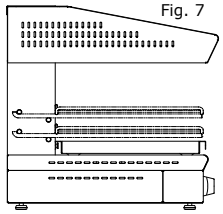


Fig. 7

2.1 MESSA IN FUNZIONE

L'apparecchio è stato progettato per cuocere, riscaldare e grigliare derrate alimentare tramite i raggi infrarossi ad una temperatura molto alta emessi da una sorgente di calore contenuta nella parte superiore dell'apparecchiatura. Con il posizionamento diverso del coperchio), si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte di irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.
Prima di mettere in funzione la salamandra per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- Pulire l'apparecchio con una spugna umidificata con acqua e detersivo neutro;
- Risciacquare la griglia con acqua pulita.

2.2 IMPOSTAZIONE

Legenda Fig. 4

1. ***Selezione elementi riscaldanti:***
   Salamandre a due resistenze: con led L1 acceso le due resistenze funzionano a piena potenza, con led L2 acceso le due resistenze ciclano.
   Salamandre a tre e quattro resistenze: con led L1 acceso funzionano solo le resistenze centrali, con led L2 acceso la macchina funziona a piena potenza e le resistenze centrali ciclano.
2. **Tasto di avvio START**
3. **Tasto di arresto STOP**. Serve inoltre per interrompere il segnale sonoro
4. **Display tempo impostato**
5. **Timer**
6. **Interruttore principale** (salamandre senza mantenimento)**:** 0= OFF ; 1= ON
   Interruttore principale (salamandre con mantenimento)**:**
   0= OFF ; 1= Preriscaldamento / Mantenimento ; 2= ON

SALAMANDRA CON 3 ELEMENTI RISCALDANTI

ACCENSIONE

- Inserire l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola 6 nella posizione desiderata.
- Selezionare il tempo di cottura (15 sec.-20 min.) girando la manopola 5. Il tempo verrà visualizzato nel display 4

- Selezionare la fonte di calore premendo il tasto 1.

Nella salamandra a 3 elementi riscaldanti, nel caso venga selezionata la spia 2, durante la cottura, la resistenza mediana si accende e si spegne a intervalli regolari.
Nella salamandra a 4 elementi riscaldanti, nel caso venga selezionata la spia 2, durante la cottura le due resistenze centrali si accendono e si spengono a intervalli regolari.
Questo sistema di attacco/stacco delle resistenze centrali permette una uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie dell'apparecchio.

- Premere il tasto 2 per dare inizio alla cottura.
- Scaduto il tempo di cottura impostato, la salamandra si spegnerà automaticamente ed azionerà un cicalino che si può spegnere premendo il tasto 3.

ATTENZIONE:

- Ripremendo il tasto 2, la salamandra darà inizio ad un altro ciclo uguale a quello precedentemente impostato.
- Se si preme il tasto 3 durante il funzionamento, la salamandra si spegne senza attivare nessun segnale acustico.

SPEGNIMENTO

- Premere il tasto 3.
- Girare la manopola 6 sulla posizione 0.
- Disinserire l'interruttore posto a monte della salamandra

3. ISTRUZIONI D'USO MODELLI CON PRESENZA PIATTO

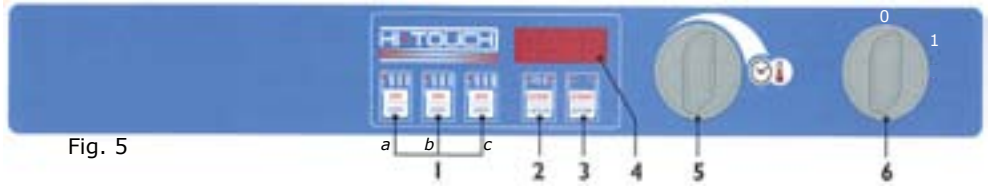


Fig. 5

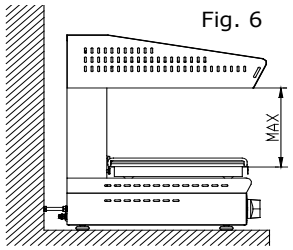


Fig. 6

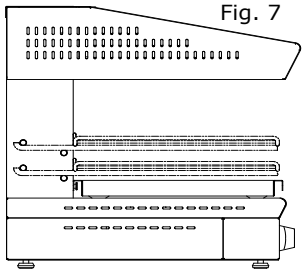


Fig. 7

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

3.1 MESSA IN FUNZIONE

Modalità COTTURA:
mediante la regolazione dell'altezza del modulo di riscaldamento, si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte d'irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

Nelle apparecchiature con modulo di riscaldamento fisso (SFH..) regolare l'intensità del calore mediante il posizionameto della griglia sui diversi livelli come in Fig. 7 .

ATTENZIONE: la griglia potrebbe essere molto calda e provocare ustioni. <u>Usare cautela!</u>

Modalità MANTENIMENTO:

Il movimento della salamandra deve essere all'altezza massima sopra il livello del piano di cottura (Fig. 6).
Tramite il funzionamento ad intermittenza delle resistenze laterali, il cibo presente sul vassoio manterrà nel tempo la temperatura di cottura raggiunta nel precedente ciclo di cottura.

3.2 IMPOSTAZIONE

Prima di mettere in funzione la salamandra per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- pulire l'apparecchio con una spugna umidificata con acqua e detersivo neutro;
- risciacquare la griglia con acqua pulita.

Legenda Fig. 5

1*a*. Selezione elemento riscaldante sinistro
1*b*. Selezione elemento/i riscaldante/i centrale/i
1*c*. Selezione elemento riscaldante destra
2. Selezione modalità cottura (COOK) o mantenimento (HOLD)
3. Tasto di avvio START e di arresto STOP
4. Display
5. Encoder per impostazione tempo di cottura o programma di mantenimento
6. Interruttore generale

MODALITA' COTTURA
ACCENSIONE:

- Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola (6) nella posizione 1.
- Il display (4) lampeggerà visualizzando l'ultimo dato impostato precedentemente.
- Attivare la funzione cottura COOK premendo il tasto (2) , si accenderà il led di riferimento.
- Impostare la durata della cottura ruotando l'encoder (5), il tempo verrà visualizzato sul display (4).
- Attivare gli elementi riscaldanti che si desiderano utilizzare premendo i tasti corrispondenti (1). L'elemento è attivato quando il Led di riferimento è acceso. Nel caso vengano selezionati tutte le tre resistenze (o quattro resistenze), quella centrale modula automaticamente ad intervalli regolari permettendo un'uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie del vassoio.
- Per attivare il ciclo si può procedere in due modi:

<u>ATTIVAZIONE MANUALE:</u>

premere il tasto (3) attivando la funzione START (si accenderà il Led corrispondente).

<u>ATTIVAZIONE AUTOMATICA (PRESENZA PIATTO):</u>

posizionare il vassoio con le pietanze da cuocere sul piano di cottura verso l'interno facendo scattare il meccanismo di trasduzione posto sopra il livello del piano-griglia.
Automaticamente la macchina si metterà in stato di START e il ciclo di cottura partirà.

SPEGNIMENTO:

- Il ciclo di cottura terminerà automaticamente emettendo un segnale acustico allo scadere del tempo impostato.

Se non si ha impostato il tempo il sistema si manterrà nella condizione di START fino al momento in cui viene tolto il vassoio dal piano di cottura o si preme il tasto (3) accendendo il Led corrispondente allo STOP.
- Girare la manopola (6) sulla posizione 0.
- Disattivare l'interruttore posto a monte della salamandra.

Nota: in un qualsiasi momento l'operatore può comunque intervenire nel sistema portandolo in condizione di STOP - START o modificando le modalità d'utilizzo delle resistenze per mezzo dei pulsanti sul pannello (1) o agendo sull'encoder (5) per la regolazione del tempo di cottura.

MODALITA' MANTENIMENTO

ACCENSIONE:
- Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola (6) nella posizione 1.
- Il display (4) lampeggerà visualizzando l'ultimo dato impostato precedentemente.
- Attivare la funzione cottura HOLD premendo il tasto (2) , si accenderà il led di riferimento.
- Impostare la potenza (da 1 a 8) ruotando l'encoder (5), il valore verrà visualizzato sul display (4).

Per attivare il ciclo si può procedere in due modi:

ATTIVAZIONE MANUALE:
premere il tasto (3) attivando la funzione START (si accenderà il Led corrispondente).

ATTIVAZIONE AUTOMATICA (PRESENZA PIATTO):
posizionare il vassoio con le pietanze da cuocere sul piano di cottura verso l'interno facendo scattare il meccanismo di trasduzione posto sopra il livello del piano-griglia.
Automaticamente la macchina si metterà in stato di START e il ciclo di mantenimento partirà.

SPEGNIMENTO:
- Il ciclo mantenimento termina nel momento in cui viene tolto il vassoio dal piano di cottura o si preme il tasto (3) accendendo il Led corrispondente allo STOP.
- Girare la manopola (6) sulla posizione 0.
- Disattivare l'interruttore posto a monte della salamandra.

4. ISTRUZIONI D'USO HI TOUCH (con presenza piatto)

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

4.1 MESSA IN FUNZIONE

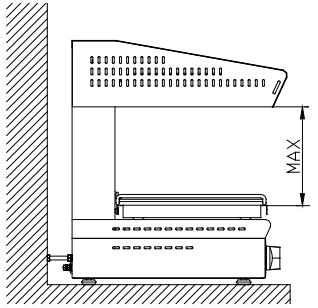


Fig. 6

Modalità COTTURA:
mediante la regolazione dell'altezza del modulo di riscaldamento, si ottiene una regolazione dell'intensità del calore sui cibi da cuocere. Più grande è la distanza tra il cibo e la fonte d'irraggiamento, minore è l'intensità di penetrazione del calore.

Modalità MANTENIMENTO:
il movimento della salamandra deve essere all'altezza massima sopra il livello del piano di cottura (Fig. 6).
Tramite il funzionamento ad intermittenza delle resistenze laterali, il cibo presente sul vassoio manterrà nel tempo la temperatura di cottura raggiunta nel precedente ciclo di cottura.

4.2 IMPOSTAZIONE

Prima di mettere in funzione la salamandra per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata dai grassi industriali di protezione operando come segue:
- pulire l'apparecchio con una spugna umidificata con acqua e detersivo neutro;
- risciacquare la griglia con acqua pulita.

4.3 INTERFACCIA UTENTE

Tasto accensione/spegnimento apparecchiatura; Con la macchina in Off tutte le potenze sono spente

Questo tasto e' utilizzato per effettuare lo Start e lo stop della cottura e del mantenimento;

Con questo tasto si sceglie tra funzione cottura e funzione mantenimento in cottura manuale; in fase di modifica programma, si utilizza per passare dalla impostazione della cottura alla impostazione di mantenimento e viceversa;

Con questi tasti si incrementa o decrementa il tempo di cottura e/o la potenza del mantenimento

Con questo tasto si determina se la cottura avviene attraverso le resistenze della sola zona centrale oppure con tutte le resistenze;

Questi tasti non sono attivi in modalità Start; quindi le indicazioni seguenti si riferiscono tutte a macchina ON e in STOP
Premendo brevemente uno dei 3 tasti si seleziona il programma relativo al tasto premuto. Premendo a lungo il tasto , si entra in modalità modifica programma ; premendo nuovamente brevemente il tasto in modalità modifica programma , si salvano le impostazioni correnti e si torna al funzionamento normale

4.4 MODO D'USO MANUALE

Accendere la salamandra con il tasto ON/OFF

Selezionare, con il tasto MODE SELECT il tipo di funzionamento (cottura o mantenimento si accende il led corrispondente sopra il display).

Impostare il tempo o la potenza e quindi premere START oppure appoggiare il piatto al dispositivo di presenza per far partire il ciclo (la cottura terminerà alla fine del tempo impostato (si attiverà un buzzer), il mantenimento si interromperà premendo START/STOP oppure togliendo il piatto (diseccitando il dispositivo di presenza).

MODO D'USO CON PROGRAMMA

- Accendere la salamandra con il tasto ON/OFF
- Scegliere il programma desiderato con i tasti P1 o P2 o P3
- Premere start o appoggiare il piatto come per il funzionamento in manuale.

IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA

Accendere la macchina con il tasto ON/OFF

Tenere premuto il tasto programma desiderato (P1 o P2 o P3) finché il display comincia a lampeggiare

Impostare con il tasto SELECT/MODE se cottura o mantenimento, quindi impostare il tempo con i tasti + e –

Nel caso in cui sia stata selezionata la funzione cottura è possibile fare seguire automaticamente una fase di mantenimento premendo, dopo impostazione del tempo, il tasto SELECT/MODE, e quindi impostando una potenza da 1 a 8. Premendo il tasto del programma un'altra volta il programma viene salvato. Se il tasto programma viene premuto senza prima impostare una fase di mantenimento il programma verrà memorizzato per la sola cottura.

SPEGNIMENTO
A fine lavoro spegnere la macchina tramite il tasto ON/OFF e staccare l'alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore onnipolare posto a monte.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento. Prima di procedere togliere l'alimentazione all'apparecchio.
Pulire le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Non usare prodotti contenenti cloro.
Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.
Se l'apparecchiatura rimane inutilizzata per un periodo prolungato di tempo, si deve applicare su tutte le pareti in acciaio inox un sottile strato protettivo con uno straccio leggermente imbevuto di olio di vaselina; si deve inoltre aerare regolarmente l'ambiente di installazione.

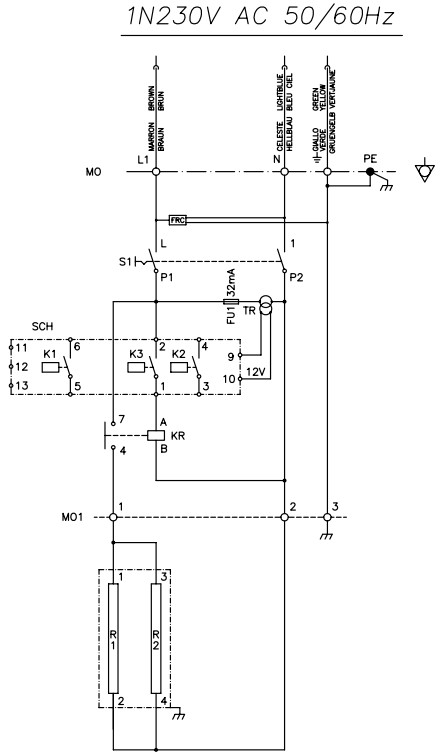
6. SMALTIMENTO A FINE VITA

A fine vita l'apparecchiatura deve essre smaltita secondo le regolamentazioni nazionali. NON può essere assimilata ai rifiuti urbani misti.
In ITALIA le apparecchiature RAEE devono essere consegante o ai centri di raccolta allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana, o ai rivenditori presso i quali si acquista la nuova apparecchiatura i quali sono obbligati a ritirale gratuitamente (ritiro uno cotro uno)

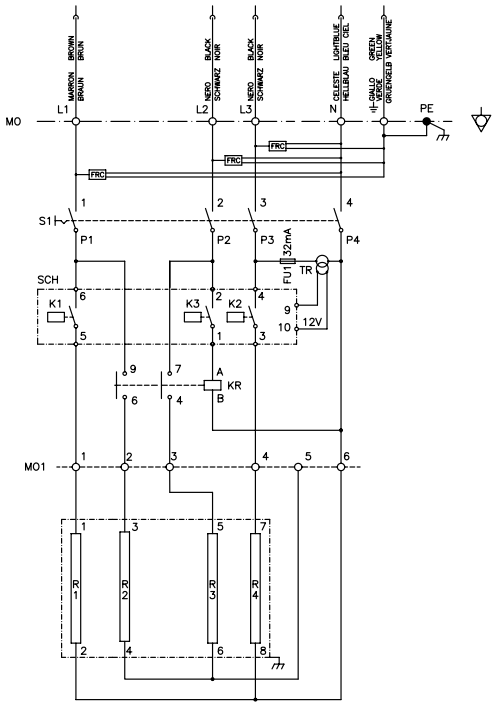
6. TABELLA TECNICA
TECHNICAL CHART
TECHNISCHE DATEN
FICHE TECHNIQUE
FICHA TÉCNICA

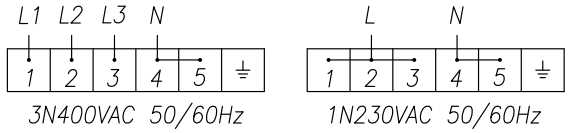
Codice Code Code Code Código	Potenza kW Power kW Leistung kW Puissance kW Potencia kW	Alimentazione Power supplay Stromversorgung Tension Alimentación	Sezione del cavo Cable section Kabelquerschnitt Section du câble Sección del cable
SH3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SHF3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
ST3.....	4.5	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x2.5 5x1.5
SHP4...	6.0	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x4 5x1.5
ST4...	6.0	1N 230V AC 50 Hz 3N 400V AC 50 Hz	3x4 5x1.5
SH4...	5.3	3N 400V AC 50 Hz	5x1.5
SH2...	3	1N 230V AC 50Hz	3X1.5

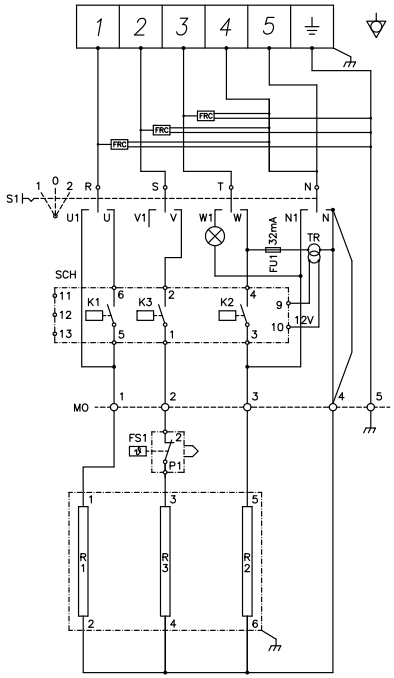
SH2..



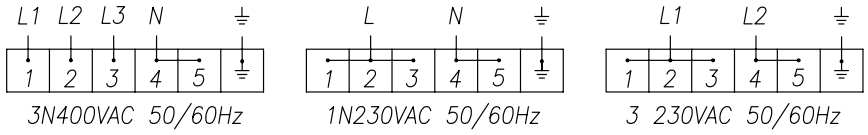
3N400V AC 50/60Hz

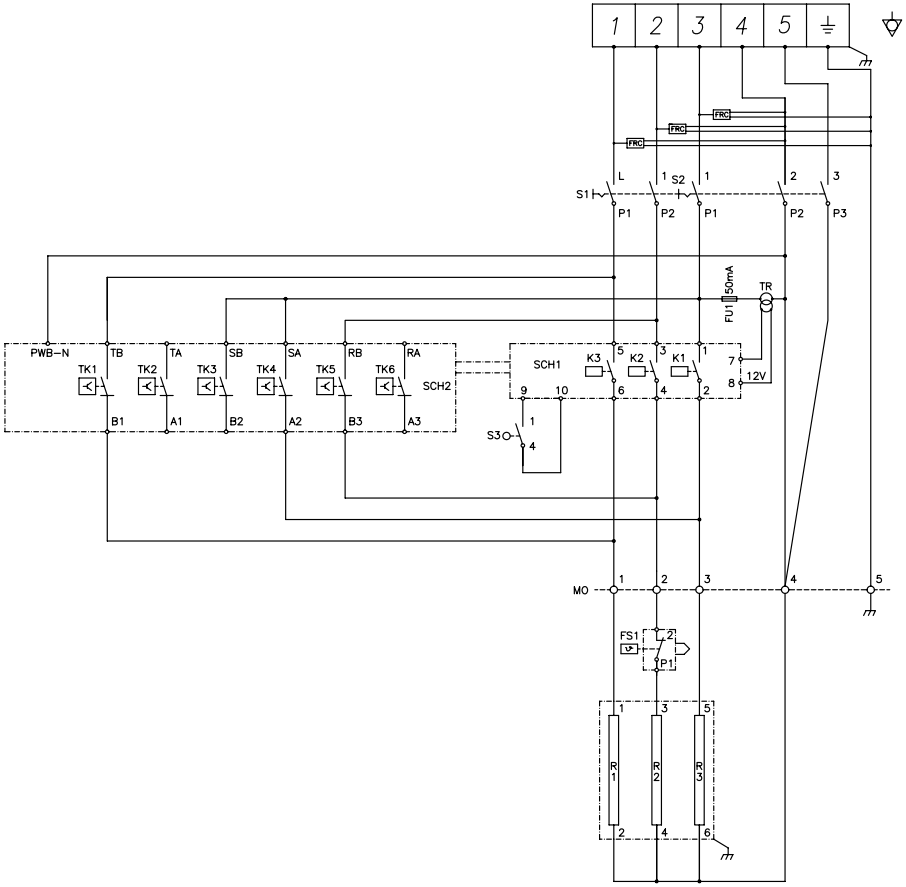




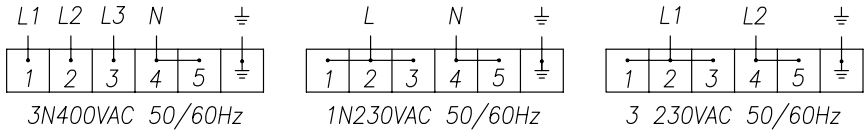


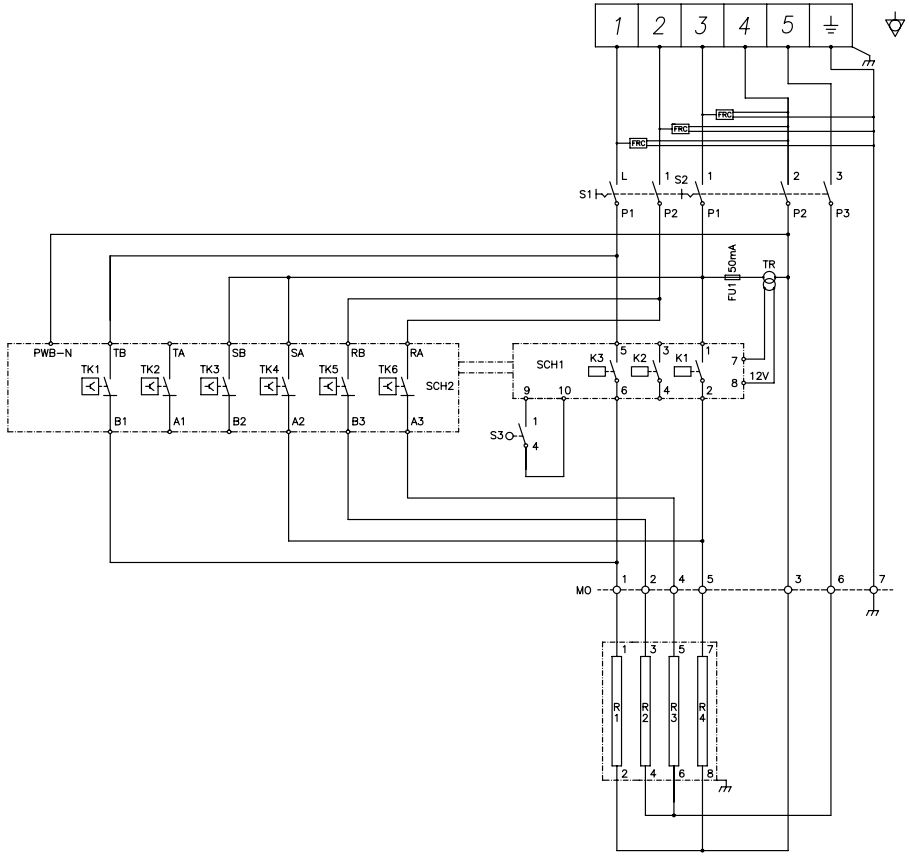
SHP3..


L1 L2 L3 N
1 2 3 4 5
3N400VAC 50/60Hz
L N
1 2 3 4 5
1N230VAC 50/60Hz
L1 L2
1 2 3 4 5
3 230VAC 50/60Hz

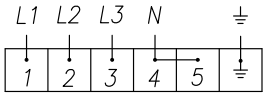

1 2 3 4 5
FRC
S1
S2
P1 P2 P3
FU1 50mA
TR
PWB–N
TB TA SB SA RB RA
TK1 TK2 TK3 TK4 TK5 TK6
SCH2
SCH1
K3 K2 K1
12V
S3
MO
FS1
R1 R2 R3

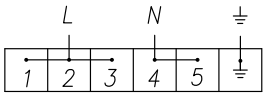
SHP4...

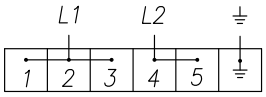

L1 L2 L3 N
1 2 3 4 5
3N400VAC 50/60Hz
L N
1 2 3 4 5
1N230VAC 50/60Hz
L1 L2
1 2 3 4 5
3 230VAC 50/60Hz

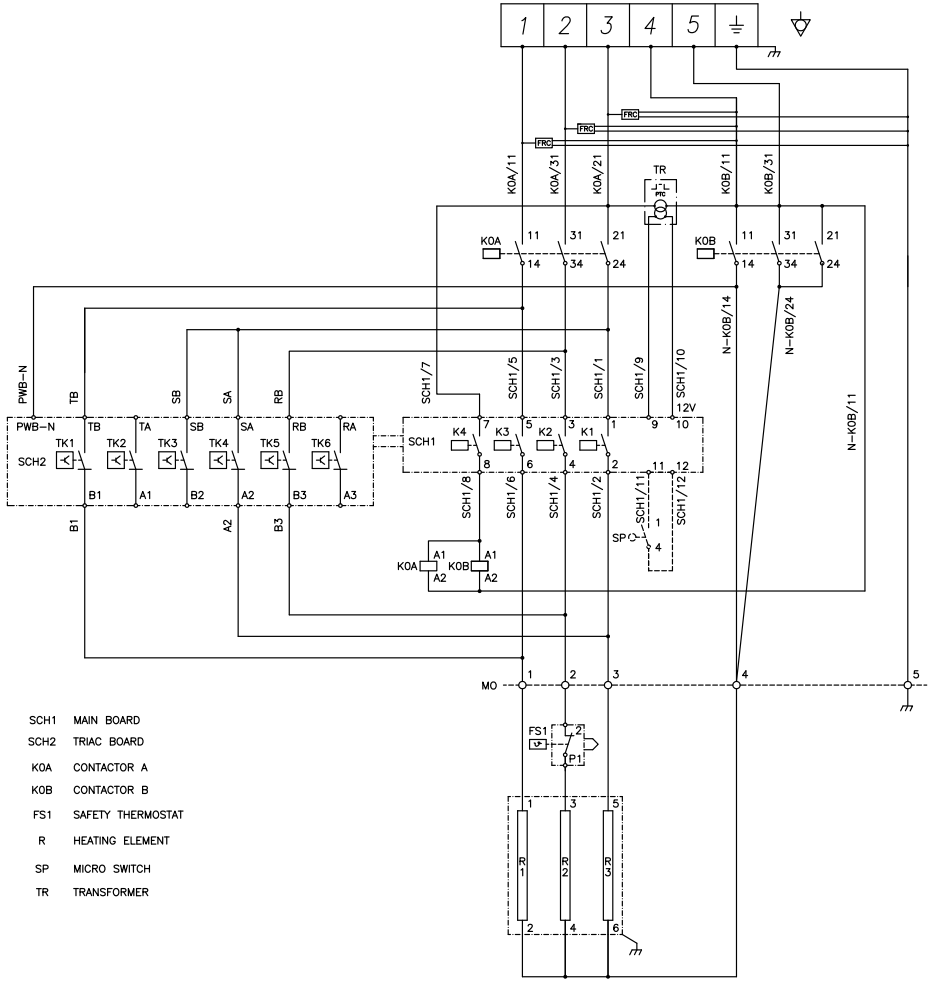

1 2 3 4 5
FRC
S1
S2
P1 P2 P3
FU1 50mA
TR
PWB–N
TB TA SB SA RB RA
TK1 TK2 TK3 TK4 TK5 TK6
SCH2
SCH1
K3 K2 K1
12V
S3
MO
R1 R2 R3 R4

ST3...



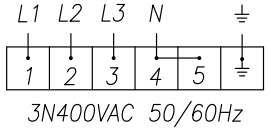


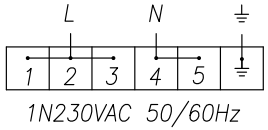


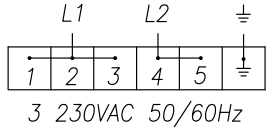


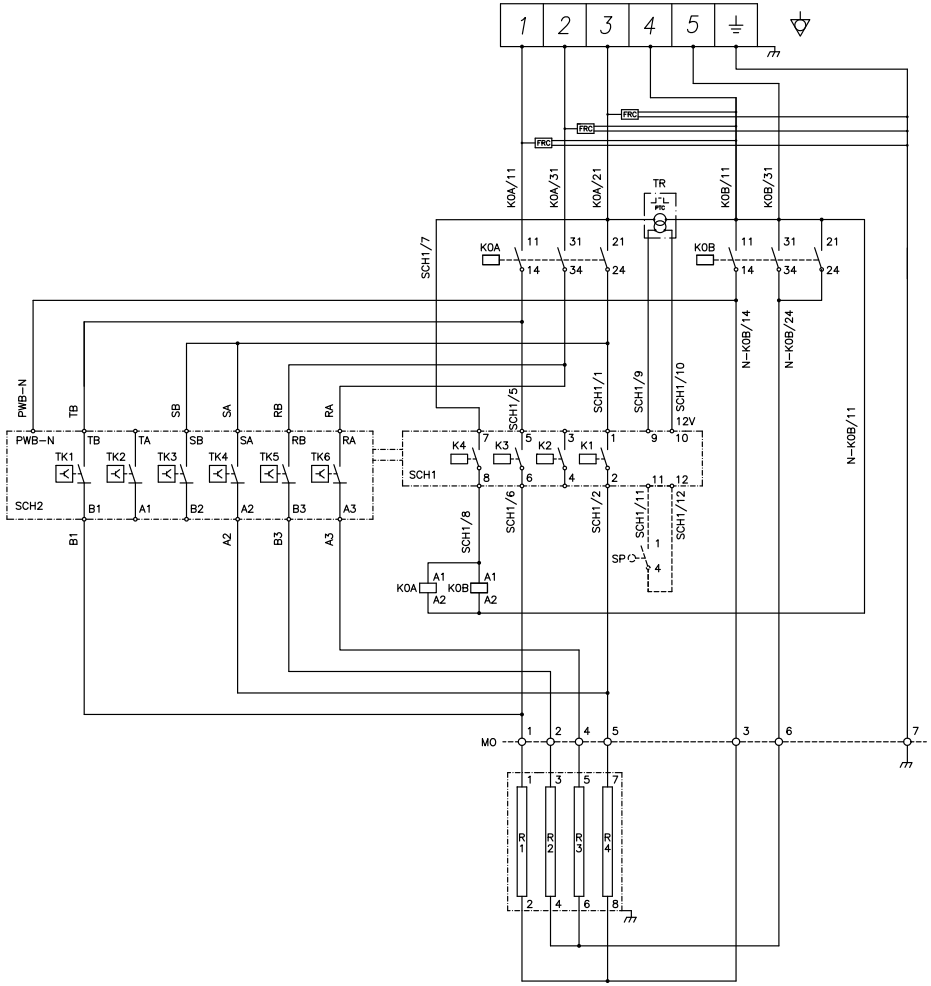
SCH1	MAIN BOARD
SCH2	TRIAC BOARD
K0A	CONTACTOR A
K0B	CONTACTOR B
FS1	SAFETY THERMOSTAT
R	HEATING ELEMENT
SP	MICRO SWITCH
TR	TRANSFORMER

ST4...

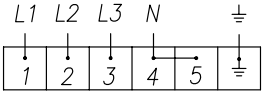


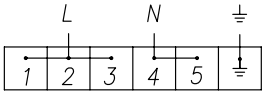


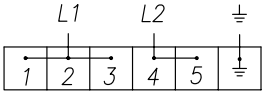


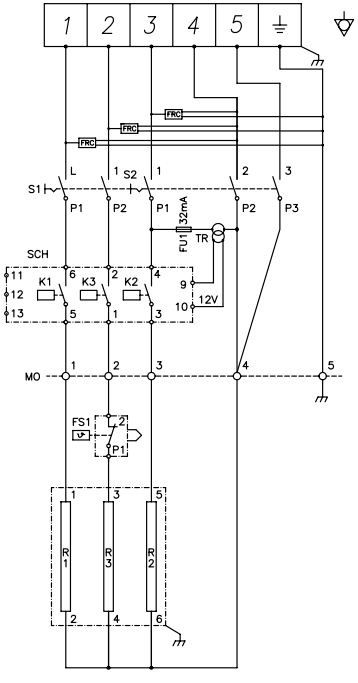


SH3...


L1 L2 L3 N
1 2 3 4 5
3N400VAC 50/60Hz


L N
1 2 3 4 5
1N230VAC 50/60Hz


L1 L2
1 2 3 4 5
3 230VAC 50/60Hz


1 2 3 4 5
FRC
L
S1
S2
P1
P2
P3
32mA
FU1
TR
SCH
K1
K3
K2
12V
MO
FS1
R1
R3
R2